

# L'ELABORACIÓ DEL PA



## EL NOM DE LES COSES 02



MUSEU DE MALLORCA

*Sa roda de la fortuna  
ha rodat per tot el món;  
un pa tot sol dins es forn  
no té besada ninguna.*

## BIBLIOGRAFIA

- AMADES, Joan. *Divinitat del pa*. Barcelona: Imp. la Neotipia, 1935.
- ALCOVER, A. M.; MOLL, F. de B. *Diccionari català-valencià-balear* [En línia].  
<<http://dcvb.iecat.net/>> [Consulta: abril 2011]
- INSTITUT D'ESTUDIS CATALANS. *Diccionari de la llengua catalana* [En línia]. 2a ed.  
<<http://dlc.iec.cat/>> [Consulta: abril 2011]
- MARÍ, Joan. *El llarg camí del pa a Formentera*. Palma: Institut d'Estudis Baleàrics, 1993.
- MULET, Bartolomé. "La Casa Mallorquina". A: MASCARÓ, Josep. (coord.). *Historia de Mallorca*. Palma: Gráficas Miramar, 1978, vol. 5, p. 286-291.
- RAMIS, Andreu. "Del pastar". A: VALERO, Gaspar (editor). *Elements de la societat pre-turística mallorquina*. Palma: Govern Balear. Conselleria de Cultura, Educació i Esports, 1989, p. 35-45.
- RAMIS, Andreu. *L'elaboració del pa: Museu Municipal de Pollença. Col·lecció etnogràfica, 4*. Palma: Antiga Impremta Soler, 1986.
- VIOLANT, Ramon. "La indústria casolana del pa al Pallars Sobirà. El gra. Els molins. Els forns. Pastar. Costums i creences". A: *Obra Oberta*, 2. Barcelona: Alta Fulla, 1979, p. 69-161.
- Fonts orals:** Antònia Barceló, Sebastià Camps del Forn de la Glòria (Palma), Miquel A. Pujol del Forn de sa Pelleteria (Palma)

**Textos i coordinació:** Joana Gomila.

**Fotografia:** Arxiu fotogràfic del Museu de Mallorca.

**Disseny i maquetació:** Aníbal Guirado / Ramon Giner

**Impressió:** Bahía Industria Gráfica

ISBN: 978-84-15029-37-3

DL: PM 250-2013

# L'ELABORACIÓ DEL PA

*Tota bona pastadora  
per fer la pasta hi passa estona.*

És una indústria o tasca casolana que era corrent a quasi totes les cases i fonamental per tal de proporcionar-se l'aliment bàsic, el pa. És freqüent sentir a dir que si tenies pa ho tenies tot i és que el pa acompanyava tots els àpats i, en molts de casos era l'element principal dels plats: el pancuit, el pa amb oli, les sopes -seques, de matances, de peix, de ca, escaldades, de carboner o amb faves, amb peix, amb llet, etc. -, el pa amb companatge o el pa eixut.

La majoria de cases, especialment les cases grans i les de fora vila, tenien forn propi per coure el pa. En cas contrari acudien al forn públic on hi duien un talequet de farina i el forner se n'encarregava de l'elaboració o

bé, feien el pa a casa i l'hi duien a coure. El forner, per diferenciar els pans d'uns i dels altres els marcava posant algun tipus de lleugum, un poquet de pasta o els senyava fent-los talls a sobre.

Moltes cases grans, com les possessions i els convents, disposaven de pastador. Aquesta tasca no era exclusiva i única de l'home o de la dona, depenia de cada casa; a les possessions estava ben definida: el bover cernia la farina, el pastor pastava i treia el pa del forn, el porquer anava a cercar la llenya i l'egüer feia foc al forn. A les cases se solia fer una pasterada a la setmana mentre que en algunes possessions en feien més d'una. El dia de pastar podia variar d'una casa a l'altra.

Al llarg de la història i especialment en els pobles on el blat ha estat un dels conreus





principals i el pa un dels aliments més importants, el pa ha tengut un sentit divinal. Les restes de paganisme i la continuació en el cristianisme d'aquesta tradició fa que el pa i, consegüentment el procés d'elaboració, estigui envoltat de manifestacions culturals, creences i costums, encara presents avui. Fer el senyal de la creu al pa abans de llescar-lo, besar-lo si havia caigut al terra, la creença que si es posava el pa girat damunt davall es feia patir les ànimes del purgatori,... en són alguns exemples. També hi ha un gran nombre de locucions, cançons, refranys i dites al voltant del pa i costums propis del pastar i de la cuita del pa, estesos i arrelats com en cap altra feina.

L'elaboració del pa s'iniciava la vigília abans de pastar cernent la farina i posant llevat. La farina es posava dins del sedàs que es feia anar i venir sobre el cernerador, col·locat sobre la pastera o el ribell. Una vegada cernuda la farina s'hi feia un clotet enmig on s'hi posava aigua tèbia i amb la mà s'hi anava fonent el llevat. El llevat era un trosset de pasta fermentada que s'havia guardat de la darrera pasterada dins una escudelleta tapada amb una fulla de bleda, col o pàmpol per tal que conservàs la humitat i fermentàs.

Una vegada fos el llevat el tapaven amb part de la farina i, com era costum, hi feien el senyal de la creu mentre se senyaven, resaven

un Parenostre o deien: "En Nom del Pare, del Fill i de l'Esperit Sant; Déu te deix tovar com t'ha deixat florir i granar" o "Que Déu ho faci créixer i ho multipliqui amb molt de bé". A. Ramis recull que algunes famílies solien ficar els dits de la mà simbolitzant les cinc llagues de Crist.

Tot seguit es tapava la pastera o el ribell, amb unes estovalles i una manta i es deixava a tovar. El temps que necessitava per tovar depenia de la temperatura ambiental i oscil·lava entre les quatre i dotze hores. Així, l'endemà, de bon matí, quan clivellava, el llevat ja era tou i havia arribat l'hora de pastar.

Per pastar es posava aigua dins la pastera o ribell i es mesclava amb la pasta fermentada. Com més es pastava millor i quan les mans quedaven netes era símbol que estava ben pastat. Si a la pastera hi havien quedat restes de pasta es netejaven amb la rasqueta, també anomenada reura, o amb el tall. Seguidament, amb el tall o la rasqueta, tallaven la pasta fent trossos més o menys iguals que s'anaven fenyent damunt el fenyedor donant-los forma rodona i panxuda. Els pans s'anaven col·locant damunt la post de pastar on hi havia ja preparat el cobribanc, o cobripà, i es feia una rua a la tela, entre pa i pa, per tal que els pans no es



tocassin i s'aferrassin els uns amb els altres. S'embolicaven amb el cobribanc i es tapaven amb una flassada i es deixaven a tovar. El pa necessitava de 3 a 4 hores per ser tou. Una vegada començava a trencar, o clivellar, ja podien pegar foc al forn.

Amb la força s'empenyia la llenya dins el forn i amb el burjó s'anava movent perquè cremàs bé i la sola anàs agafant sòl. Al cap de 30 o 45 minuts, quan el paladar i la sola tornaven blancs es deia que el forn era bo o que tenia bon sòl. Es retirava el caliu i la cendra al costat esquerre del forn i amb una granera de pi, millor si era verd, o d'algun altre material, i que s'anava banyant amb aigua, es granava bé perquè no quedàs cendra. La temperatura del forn era fonamental perquè el pa sortís encertat i calia controlar-la. Si el forn duïa massa calor el deixaven desmaiar, o deixar perdre, destapant la boca, tapant el caliu amb cendra, posant fulles de moro o una olla plena d'aigua. En canvi, perquè agafàs més temperatura calia remenar el caliu.

Una vegada el forn era bo i el pa tou, arribava l'hora d'enfornar. A vegades, amb la mà,

es feia una creu a la porta del forn abans de tancar-la dient: "Donau-nos, Senyor, el nostre pa de cada dia" o una súplica: "Un Parnostro per la Santíssima Trinitat/ que mos surti avengut i acertat. Amèn".

El pa necessitava devers una hora i mitja o dues per ser cuit i s'havia d'anar guaitant. Si dins del forn quedaven molt a prop l'un de l'altre s'aferraven i com a resultat en quedava la besada i el que se'n diu el pa besat. Per evitar-ho, quan eren mig cuits, els movien amb l'aclaridor. Quan els pans eren cuits es treien amb la pala col·locant-los damunt la post i es tornaven tapar amb el cobribanc i la flassada perquè conservassin la calor i acabassin de coure.

Quan es pastava, a les llars, se solia fer la prima, o esclafada, o algun altre tipus de coca, com una raïssa, una coca de verdura, etc., i que es treia abans del forn. Sovint, una vegada desenfornat el pa, s'aprofitava la calor del forn per torrar ametlles, fer figues fornerees, ... o altra menja bona de coure.

*Tot sia per Déu beneït  
i mos faci ben profit!*

# VOCABULARI

**Aclaridor** *m.* Perxa llarga acabada en ganxo, de fusta o ferro, que serveix per remoure el caliu i separar i moure els pans dins el forn.

**Besada** *f.* Part del pa que ha quedat més crua perquè durant la cuïta ha estat en contacte amb un altre pa.

**Burjó** *m.* Perxa llarga rectilínia, generalment de fusta, que serveix per remoure el caliu i atiar el foc de dins el forn.

**Cerndre** o **cernir** *v.* Passar la farina pel sedàs.

**Cernedor** *m.* Bastiment de fusta, compost per dues barres paral·leles separades l'una de l'altra unides a dos travessers, damunt el qual fan anar i venir el sedàs per cerndre la farina.

**Cobribanc** *m.* Estovalles de roba gruixuda amb què es tapen els pans crus damunt la post de pastar.

**Cobripà** 1. *m. veg.* **Cobribanc** 2. *m.* Dret o preu que es paga en els forns per la feina de coure el pa.

**Crosta** *f.* Part superficial i dura del pa.

**Enfornar** *v.* Posar els pans dins el forn per coure'ls. Dit també donar pa.

**Esclafada** *f.* Coca molt gruixuda o pa aplanat, a vegades amb un forat enmig, que hom solia fer quan es pastava de la pasta que quedava, després de fer els pans, i no bastava per fer-ne un altre. Es coïa amb els altres pans però es treïa abans del forn.

**Farina** *f.* Pólvores obtingudes de la mòlta de grans de blat o d'altres cereals.

**Fenyedor** *m.* Post de devers un metre de llar-

gària i dos pams d'amplada que es posa plana damunt la pastera per a fènyer-hi els pans.

**Fènyer** *v.* Treballar la pasta de cada peça de pa perquè prengui consistència i per donar-li forma.

**Forca** *f.* Pal acabat en un extrem en dues puntes, a vegades de ferro i encastat al bastó mitjançant una dolla, emprat per a introduir i col·locar la llenya dins el forn.

**Forn** *m.* Recinte tancat de paret, amb un sòl de lloses o de rajoles i amb una coberta de volta, feta de pedres, de toves o d'altres materials com trossos de teula, dins el qual es disposen els pans i el combustible, la llenya. Sol tenir dues obertures: una d'interior per enfornar, alimentar i netejar el recinte, i una a la part de dalt per orejar-lo i deixar-ne sortir el fum.

**Fornada** *f.* Quantitat de pa que es cou d'una vegada en un forn.

**Granera** *f.* Utensili compost d'un feix de branques primes o de palmes, subjecte a l'extrem d'un mànec de fusta o de canya, que serveix per a netejar la sola del forn.

**Llevat** *m.* Massa fermentada que es mescla amb una altra per a fer-la fermentar.

**Molla** *f.* Part interior blana del pa.

**Pa besat** *m.* Pa que té un bocí cru o molt poc cuit perquè durant la cocció ha estat en contacte amb un altre pa.

**Pa colrat** *m.* Pa que per fora és de color ros resultat d'una bona cocció.

**Pa escaldat** *m.* Pa massa torrat per fora i massa poc cuit per dins resultat d'haver estat cuit amb el forn massa calent.

**Pa llevat** *m.* Pasta fermentada en disposició de coure's.

**Pa olivat** *m.* Pa que treu butllofes a la crosta en coure's perquè el forn és massa fort.

**Pa revingut** *m.* Pa que en coure's s'ha estufat adequadament.

**Pa tallat o de talls** *m.* Pa amb talls a la part superior que solen servir de senyals per a reconèixer la propietat del pa.

**Pala** *f.* Eina de fusta formada per una làmina de forma rectangular, trapezial o semiovalada, adaptada a un mànec llarg i que serveix per a enfornar i desenfornar els pans.

**Paladar** *m.* Volta que cobreix el forn.

**Pastador** *m.* Departament de la casa on hi ha la pastera i altres instruments per a l'elaboració del pa.

**Pastar** *v.* Treballar amb les mans la pasta per fer el pa.

**Pastera** *f.* Recipient de fusta de fons pla i parets inclinades, dins el qual es pasta la farina per fer els pans. Les més simples estan desproveïdes de cames i tapadora com de qualsevol altre tipus d'element decoratiu i solen estar sostingudes per dues estaques clavades a la paret. Hi ha pasteres que se sostenen damunt quatre cames tornejades, de parets exteriors rectes i amb una tapadora de fusta.

**Pasterada** *f.* Conjunt de farina que es pasta i del pa que es fa amb la matèria pastada d'una vegada.

**Pastó** *m.* Porció de pasta treballada i disposta per a prendre forma de pa.

**Post de pastar** *f.* Peça de fusta plana, de secció rectangular, més ampla que gruixuda que serveix per a posar-hi els pans en durlos al forn o desenfornar-los.

**Prima** *f. veg. esclafada*

**Raol** *m.* Recipient planer, generalment de forma circular, fet de llistons o de corda i sostingut per tres o quatre cordills convergents a un nus, i tot plegat penjat a un clau del sòtil del rebost. Servia per a guardar-hi el pa orejat perquè no es florís.

**Rasqueta** *f.* Paleta de ferro que serveix per a separar la pasta de les parets de la pastera i per a tallar els pans abans de coure'ls.

**Repastissó** *m.* Grumoll que queda a la pasta.

**Reura** *f. veg. rasqueta*

**Sedàs** *m.* Cèrcol de fusta proveït d'un fons de teixit de cerres, de fil de seda, de fil metàl·lic, etc. que serveix per a passar la farina.

**Sòl** *l. m.* La superfície horitzontal baixa de dins el forn sobre la qual es posen els pans a coure. *2. m.* Part externa inferior del pa. *3. m.* Grau de calentor que té el forn per a coure.

**Sola** *f. veg. sòl* *l. i 2.*

**Solera** *f. veg. sòl* *l.*

**Tall** *m.* Planxa rectangular de ferro amb mànec de fusta que serveix per a rascar la pastera i tallar la pasta.

**Tovar** *v.* Fermentar la pasta de farina amb el llevat.

*“Però hem viscut per salvar-vos els mots,  
per retornar-vos el nom de cada cosa,  
perquè seguíssiu el recte camí  
d’ accés al ple domini de la terra”*

INICI DE CÀNTIC EN EL TEMPLE  
Salvador Espriu



## **Govern de les Illes Balears**

Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats  
Direcció General de Cultura i Joventut



AMICS DEL  
**MUSEU DE MALLORCA**



## **MUSEU DE MALLORCA**

Carrer de la Portella, 5 - 07001 Palma  
Tel. 971 717 540 - 971 724 794 - Fax: 971 710 483  
museudemallorca@dgcultur.caib.es  
<http://museudemallorca.caib.es>